



RECEPT VOOR RUITVORMIGE BEIGNETS



Vanaf 3 jaar | Moeilijkheidsgraad: ★ | 30 min. bereiding en 2 uur rusten

U heeft hiervoor nodig:

- Voor ongeveer 50 beignets:
- 500 g bloem
- 3 eieren
- 100 g poedersuiker
- Een klein glas melk
- 80 g boter
- 1 zakje bakpoeder

Het beslag maken:

- Giet de bloem in een kom, voeg de melk toe en roer goed door. Voeg dan 3 eieren, de suiker, de gesmolten boter en het bakpoeder toe. Vermeng alles goed.
- Maak een bol van het deeg en laat die 2 uur rusten op kamertemperatuur.

De beignets maken:

- Verdeel de bol in 2 stukken om het deeg gemakkelijker te kunnen uitrollen. Bestrooi het werkblad met bloem en strooi ook wat op het deeg. Zo zal het niet aan de deegrol blijven kleven. Rol het deeg in alle richtingen uit tot het ongeveer 0,5 cm dik is. Snij het deeg in vierkanten of ruiten.
- De beignets worden gebakken in de frituurpan. Neem ze eruit zodra ze goudkleurig worden. Leg ze op een schotel en bestrooi met poedersuiker.